

Andalucía Sabor: escaparate al mundo de las excelencias de los alimentos de la Comunidad



Noticias

La consejera ha presentado la quinta edición de esta muestra internacional junto a los cocineros Diego Gallegos, Julio Fernández y Sergi Arola

La consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Carmen Ortiz, ha presentado en Madrid la nueva edición de ['Andalucía Sabor, International Fine Food Exhibition' \[1\]](#), “un escaparate desde donde podemos enseñar al mundo las excelencias de nuestros alimentos”. Ortiz ha destacado que esta feria profesional, que se celebrará del 14 al 16 de septiembre en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (Fibes), alcanza su quinta edición con el objetivo de “superar los éxitos cosechados año a año” contando desde el principio con unas buenas expectativas, ya que, como ha explicado la consejera, a día de hoy está confirmada la presencia de 148 empresas frente a las 138 expositoras y coexpositoras de la pasada edición.

Durante su intervención, Carmen Ortiz ha puesto en valor que 'Andalucía Sabor' ha sabido conjugar año tras año “las bondades de la Dieta Mediterránea y sus raíces tradicionales, con una apuesta por la originalidad y la innovación”, rasgo que hace “diferente” a esta muestra que cumple una década “con el mejor de los augurios” como “primera muestra de productos alimentarios de calidad”.

Por otro lado, la titular de Agricultura se ha referido también a la celebración del V 'Congreso Gastronómico Andalucía Sabor', cuyo lema en esta edición es “La investigación y la innovación en la cocina andaluza”. Ortiz ha afirmado que este evento contará con figuras consolidadas de la cocina andaluza e internacional, que tendrán siempre en Andalucía Sabor “su lugar de encuentro”, y también con cocineros noveles “con un futuro prometedor, que empujan con fuerza y que acompañarán su éxito con nuestra mejor materia prima”.

En representación de los chefs que participarán en este Congreso, Carmen Ortiz ha estado acompañada hoy por tres cocineros de renombre: Diego Gallegos (Restaurante Sollo en Benalmádena, Málaga), Julio Fernández (restaurante Abantal, Sevilla) y Sergi Arola (Sergi Arola Restaurante en Madrid). El primero de ellos, conocido como el “Chef del caviar”, destaca por su reinención de los sabores de la cocina andaluza y por haber sido elegido 'Chef revelación' en Madrid Fusión 2015. El trabajo de Julio Fernández en los fogones cuenta con el aval de una estrella Michelin y dos soles Repsol y se caracteriza por ser una cocina andaluza contemporánea basada en productos de calidad que parte de sabores tradicionales a los que este cocinero aplica nuevas técnicas de elaboración. Por su parte, Sergi Arola ofrece en sus platos un concepto 100% mediterráneo y su restaurante se ha consolidado como una referencia social y gastronómica avalado por el prestigio de dos estrellas Michelin.

El programa del Congreso, abierto tanto a profesionales de la cocina como al público general, incluye ponencias y muestras en vivo. Este año, además, el evento gastronómico contempla también el desarrollo de talleres impartidos por expertos de la restauración y la gastronomía.

Diversos espacios y actividades

Entre las novedades de 2015, la consejera ha destacado el 'Salón del Vino', que se sumará al 'Salón del Aceite' creado en 2013. Estos espacios tienen capacidad para albergar una selección de 32 variedades de aceite de oliva virgen extra o vino y estarán atendidos por un profesional -experto catador de aceite o sumiller- para completar la experiencia de los visitantes de estas áreas. El principal fin de estos salones es ofrecer a las empresas participantes la posibilidad de poner en valor

la calidad de sus productos a través del contacto directo con los alimentos y bebidas.

Otra de las innovaciones de esta edición de 'Andalucía Sabor' a las que se ha referido Carmen Ortiz es la puesta en marcha de cuatro talleres formativos que se desarrollan de forma paralela a la exposición de productos y a las ponencias del Congreso Gastronómico. El primero de estos cursos formativos, el 'Taller de Gastrotendencias', se centra en formar a los empresarios para que sean capaces de advertir las nuevas tendencias del mercado y de conocer el método de aplicación más acertado para su entidad, logrando así una mayor diferenciación e innovación.

Por su parte, el 'Taller de Innovación' parte de la apuesta del sector agroalimentario por esta estrategia para avanzar en competitividad. Este curso, organizado en colaboración con el Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (CeIA3), se presenta como un relevante punto de encuentro para analizar cuestiones como la demanda tecnológica, la innovación y soluciones novedosas a los retos del sector. A estas acciones formativas se suman el 'Taller de Estrategia', cuya organización corre a cargo de la Asociación Empresarial Alimentos de Andalucía, Landaluz, y Bodegas Robles; y el 'Taller de Certificación de Producto', que ofrece formación específica en este ámbito y herramientas prácticas de ejecución de auditorías.

Además, la zona de actividades 'Sabor en Vivo' acogerá demostraciones, catas y espectáculos de cocina en directo organizadas por las empresas expositoras cuya planificación se extenderá a lo largo de los tres días de duración de la muestra.

Encuentros comerciales

Otra importante novedad de 'Andalucía Sabor' 2015 es que, como ha explicado la consejera de Agricultura, en esta edición se permitirá, por primera vez, que empresas no expositoras participen en los encuentros comerciales que se celebran durante la feria. De esta forma se potencian las posibilidades de negocio que ofrecen estas reuniones de profesionales del sector agroalimentario.

Además, Extenda-Agencia Andaluza de Promoción Exterior, dependiente de la Consejería de Economía y Conocimiento, organiza una misión comercial con compradores internacionales que visitarán la muestra para mantener reuniones con empresas de Andalucía. Entre otras procedencias se encuentran profesionales de Estados Unidos o Japón, sin olvidar, por supuesto, numerosos países europeos.

Datos de la muestra

La superficie expositiva total de 'Andalucía Sabor' 2015 ronda los 5.000 metros cuadrados, una extensión que se ubica junto al gran auditorio donde se celebra el Congreso Gastronómico y que comprende diversos espacios: zona de restauración, área de actividades, 'Salón del Aceite' y 'Salón del Vino'. En total, 148 empresas estarán presentes en esta muestra internacional, como expositoras, coexpositoras o participantes en encuentros comerciales, una cifra a la que hay que sumar las entidades representadas en la feria a través de las denominaciones de calidad y las asociaciones Landaluz y Ecovalia, que cuentan con stand donde promocionar sus productos.

En la edición anterior el número de visitas ascendió a 5.300 profesionales del sector agroalimentario y se contabilizaron 80 compradores, entre nacionales e internacionales, y más de 500 congresistas. A estas cifras se añaden los más de 1.300 encuentros comerciales celebrados en el marco de la muestra, entre los que se encontraron más de 1.000 reuniones de carácter internacional.

Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/es/web/201506/andalucia-sabor-2015-v-internacional-fine-food-exhibition>